FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

DE Bedienungsanleitung

NL Gebruiksaanwijzing

IO-CFS-2833 / 9518773 (05.2024 V2)

DE Glaskeramik-Elektroherd

NL Vitrokeramisch elektrisch fornuis

FACV203S
FACV203N
FACV203B

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben / Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

DE

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 5

UNSERE ENERGIESPARTIPPS 10

AUSPACKEN 11

AUSSERBETRIEBNAHME 11

BEDIENELEMENTE 12

CHARAKTERISTIK DES GERÄTES 13

INSTALLATION 14

MONTAGE DER SICHERUNG GEGEN UMKIPPEN DES KOCHHERDES 15

UTILISATION 18

BEDIENUNG DER KOCHFLÄCHEN 19

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE 23

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 28

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT 32

TECHNISCHE DATEN 33

NL

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 35

ENERGIEBESPARING 40

UITPAKKEN 41

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TO ESTELLEN 41

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 42

KENMERKEN VAN HET TOESTEL 43

INSTALLATIE 44

MONTAGE VAN DE BEVEILIGING TEGEN HET OMVALLEN VAN HET FORNUIS 45

BEDIENING 48

BEDIENING VAN DE KOOKVELDEN VAN DE KERAMISCHE PLAAT 49

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 53

REINIGING EN ONDERHOUD 58

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES 62

TECHNISCHE GEGEVENS 63

Sehr geehrter Kunde

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät FAGOR ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.

Mit freundlichen Grüßen

FAGOR

Achtung! Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.
Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies sicher und mit Kenntnis der Gefahren sowie unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Bedienungsmaßnahmen dürfen durch unbeaufsichtigte Kinder nicht durchgeführt werden.
- Um die Gefahr zu vermeiden, sollte der Austausch eines beschädigten Netzkabels nur vom Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen vorgenommen werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Heizelemente des Gerätes nicht anfassen. Die Kinder unter 8. Lebensjahr sollten sich in der Nähe nicht aufhalten, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile des Gerätes werden beim Gebrauch heiß. Die Kinder sollten sich in der Nähe nicht aufhalten.
- ACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- ACHTUNG: Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen. Versuchen Sie Flammen NIEMALS mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Das Gerät ist für die Bedienung mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
- ACHTUNG: Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Zur Reinigung des Gerätes dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät wird bei Gebrauch heiß. Es wird empfohlen, vorsichtig zu handeln und heiße Teile im Inneren des Backofens nicht anzufassen.
- ACHTUNG: Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Vor der Reinigung größeren Schmutz und Flecken entfernen.
- Gegenstände aus Metall wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Nach dem Backende arbeitet der Ventilator noch eine Weile und sorgt für schnellere Abkühlung und eine höhere Leistungsfähigkeit des Backofens.
- Nur bei geschlossener Backofentür backen.
- Wäsche oder Geschirrtücher am Griff nicht hängen lassen.
- Um die Reinigung zu erleichtern, den Backofen mit Alufolie nicht auslegen: der Wärmestau kann die Emaille im Backofen beschädigen.
- ACHTUNG: Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

WARNUNG: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, die Stabilisierungsmittel installieren.

Installation

- Die Verpackungsmaterialien (z.B. Folie, Styropor) können für Kinder gefährlich sein - Erstickungsgefahr!
- Sie sind an einem Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist, aufzubewahren.
- Nach einer ordnungsgemäß durchgeführten Installation erfüllt das Produkt alle Sicherheitsanforderungen für die Produktkategorie. Vor allem auf den unteren Bereich des Gerätes achten, weil dieser fürs Anfassen weder geeignet noch bestimmt ist, und scharfe oder raue Kanten haben kann, die Verletzungen verursachen können.
- Das Gerät ist schwer; Vorsicht beim Tragen walten lassen.
- Das Gerät ist empfindlich. Nur in vertikaler Stellung transportieren.
- Das Gerät beim Auspacken auf eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei Zweifeln das Gerät nicht nutzen und sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
- Nach der Installation des Gerätes sicherstellen, dass es auf dem Netzkabel nicht steht.
- Um alle Gefahren (materielle Schäden, immaterielle Schäden, Körperschäden...) zu vermeiden, sollten die Installation, das Anschließen ans Stromnetz, die Inbetriebnahme und Wartung des g´Gerätes durch Fachpersonal erfolgen.
- Warnung: Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.
- Müssen Änderungen der Strominstallation in der Wohnung vorgenommen werden, um das Gerät anzuschließen, sollte man sich zu diesem Zweck mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung setzen.
- Bei einer Festinstallation sollte das Anschließen ans Stromnetz mit einem allpoligen Schalter erfolgen, mit dem die Stromversorgung bei der Überspannung der Kategorie III vollständig abgeschaltet wird.
- Anleitung zur Erdung: Das Gerät muss geerdet werden. Bei Störungen oder bei Stromausfall verringert die Erdung die Stromschlaggefahr, denn der Strom fließt durch die Erdung, wo er auf niedrigeren elektrischen Widerstand trifft. Das Gerät ist mit einem Netzkabel mit einer Erdleitung und einem Stecker samt Bolzen ausgestattet. Der Stecker

muss an eine Steckdose, die nach den lokal geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert und geerdet ist, angeschlossen werden.

Bedienung

- Das Gerät darf ausschließlich zu Zwecken verwendet werden, zu denen es entwickelt wurde, d.h. für die Zubereitung von Gerichten zu Hause. Alle anderen Verwendungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und daher auch als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden, die durch eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Gerätes entstanden sind.
- Es ist untersagt, technische Änderungen des Gerätes vorzunehmen.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an die Steckdose ohne Schutz gegen Überlastung (Sicherung) nicht anschließen.
- Niemals eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel zum Anschließen ans Stromnetz verwenden.
- ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Gerätes oder im Möbeleinbau immer freihalten.
- Keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen z.B. mit brennbaren Treibmitteln im Gerät lagern.
- Um die Explosions- oder Brandgefahr zu vermeiden, keine leicht brennbaren oder mit leicht brennbaren Stoffen gesättigten Produkte in der Nähe oder innerhalb des Gerätes platzieren.
- Eingeschaltete Kochstellen nicht unbenutzt lassen
- Das Gerät zum Beheizen des Raumes nicht verwenden.
- Das Kochfeld t mit scharfen Gegenständen nicht reinigen. Das Kochfeld als Arbeitsplatte nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel, das Steuermodul oder die Glasfläche so beschädigt ist, dass der im Innenraum befindlichen Elemente zugänglich sind.
- Es ist darauf zu achten, dass kleine Haushaltsgegenstände und deren Leitungen den heißen Backofen oder Kochfeld nicht unmittelbar berühren, weil die Isolierung dieser Geräte gegen hohe Temperaturen nicht beständig ist.
- Kochgeschirr verwenden, das für die jeweilige Art des Gerätes bestimmt und geeignet ist (mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Geeignetes Kochgeschirr).

- Vor der Inbetriebnahme des Kochfeldes Flüssigkeiten und Schmutz von der Oberfläche entfernen.
- Insbesondere kann Zucker, der auf der Oberfläche bei hohen Temperaturen erhitzt wird, irreversible Schäden verursachen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder Kunststoffen nicht verwenden. Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie nicht auf heiße Kochzonen legen.
- Kochgeschirr mit nassem Boden auf heiße Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht stellen, denn dies kann irreversible Schäden auf dem Kochfeld verursachen (unlöschbare Flecken).
- Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf offene Backofentür und von über 25 kg auf das Kochfeld stellen.
- Kein leicht entzündliches Kochgeschirr oder Stoffe in der Schublade unter dem Backofen lagern, weil die Temperatur in der Schublade bei der Nutzung des Backofens sehr hoch sein kann und die Gegenstände sich entzünden können.
- ACHTUNG: Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

Wartung

- Vor dem Start der katalytischen Reinigung größeren Schmutz und Flecken entfernen. Mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Reinigung und Wartung.

Service und Reparaturen

- Nicht versuchen, das Gerät nach einem Defekt eigenmächtig zu reparieren. Nicht qualifiziertes Personal kann bei der Reparatur Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, verursachen. Den Kundendienst des Verkäufers kontaktieren; zertifizierte Ersatzteile des Herstellers einsetzen.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**
- Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- **Kochgeschirr der Größe der jeweiligen Kochzonen anpassen.**
- Das Koch- oder Bratgeschirr sollte nie kleiner als die benutzte Kochzone sein.
- **Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.**
- Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- **Unnötiges “in den Topf Gucken“ vermeiden.**
- **Backofentür nicht oder unnötig nicht oft öffnen.**
- **Kochzonen rechtzeitig ausschalten und Restwärme nutzen.**
- Wenn die Garzeit länger ist, die Kochzonen ca. 5-10 Minuten vor Kochende ausschalten. Dadurch lassen sich bis 20% Strom mehr einsparen.
- **Backofen nur bei größeren Kochmengen benutzen.** 1 kg Fleisch lässt sich sparsamer in einem Kochtopf auf dem Kochfeld zubereiten.
- **Restwärme des Backofens nutzen.**
- Wenn die Garzeit länger als 40 Minuten dauert, den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung ausschalten.
- Achtung: Wird das Steuermodul verwendet, sollten entsprechend kürzere Zeiten für die Zubereitung der Gerichte eingestellt werden.
- **Sorgfältiges Schließen der Backofentür.**
- Die Wärme entweicht durch Verschmutzungen, die sich in den Dichtungen der Backofentür befinden. Die Dichtungen müssen unbedingt gereinigt werden.
- **Gerät nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**
- Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

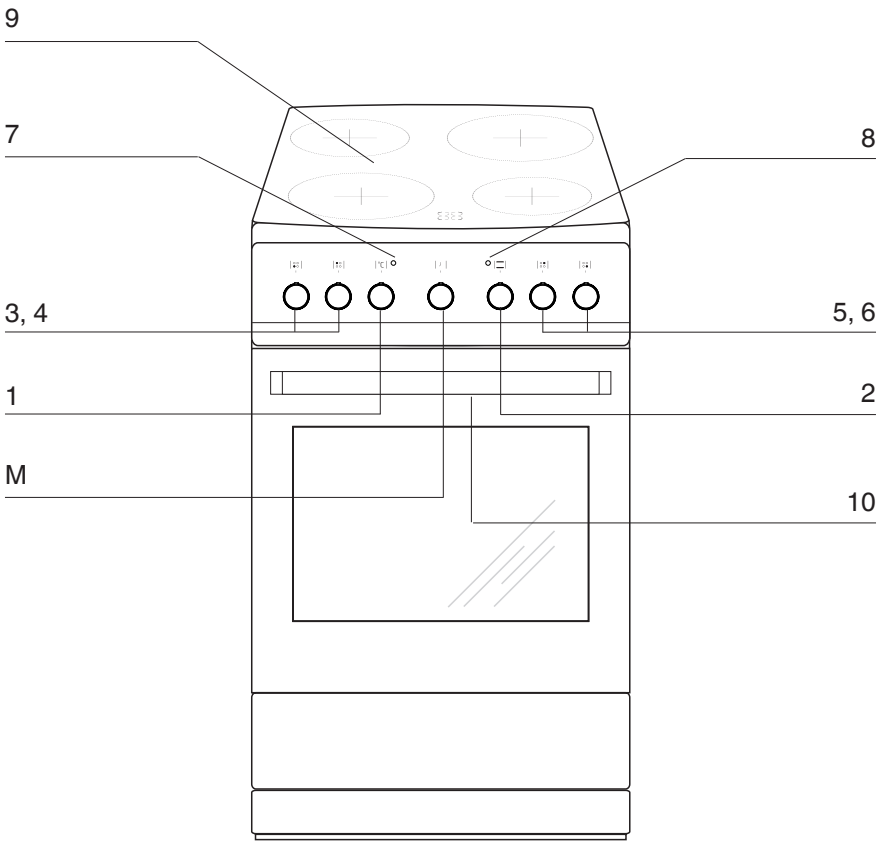
AUSSERBETRIEBNAHME

Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

BEDIENELEMENTE

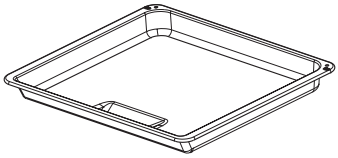


M: Mechanischer stopper
1 : Backofen-Temperaturwähler
2 : Backofen-Funktionwähler
3, 4, 5, 6 : Schalter für Kochflächen
7 : Kontrollleuchte (Heizunganzeige)
8 : Kontrollleuchte (Betriebsanzige)
9 : Glaskeramik-Kochfeld
10 : Türgriff

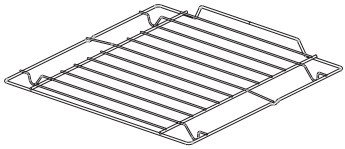
Kochfeld	Durchmesser	Leistung
Kochzone hinten links	14,5 cm	1,2 kW
Kochzone vorne links	18,0 cm	1,7 kW
Kochzone hinten rechts	18,0 cm	1,7 kW
Kochzone vorne rechts	14,5 cm	1,2 kW

Backofen	Leistung
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW

Ausstattung des Herdes



Bratenblech



Grillrost

INSTALLATION

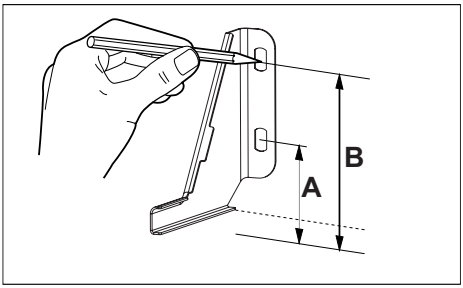
Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

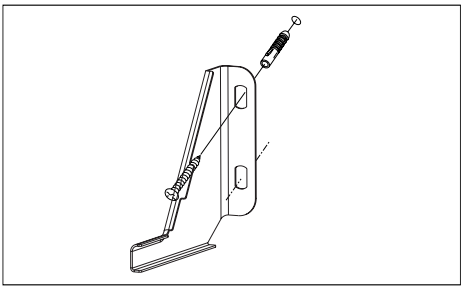
Der richtige Einbauort

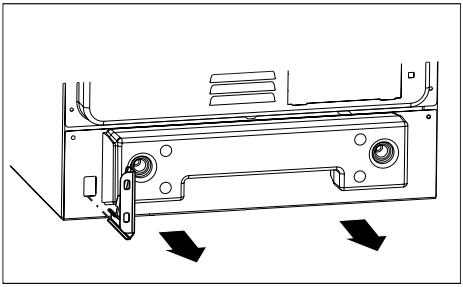
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

MONTAGE DER SICHERUNG GEGEN UMKIPPEN DES KOCHHERDES

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.
In der Wand, an der der Elektroherd installiert wird, eine Öffnung auf einer Höhe von 6 cm über dem Boden (A) bohren. Anschließend eine weitere Öffnung auf einer Höhe von 10,3 cm über dem Boden (B) bohren. Die Blockade mit den gelieferten zwei Schrauben und Dübeln an der Wand montieren und entsprechende Öffnungen in der Blockade und in der Wand gebohrte Öffnungen einstellen.





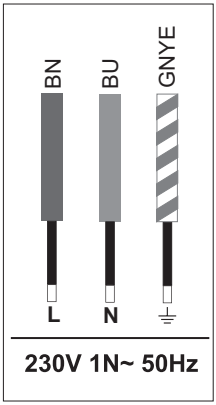


Anschließen des Geräts an die Elektroinstallation

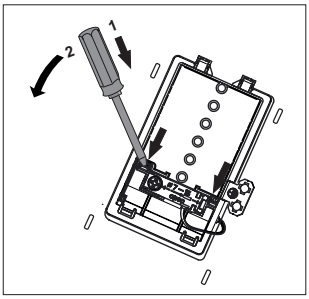
Achtung. Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Es ist verboten, unbefugte Umbauten oder Veränderungen an der elektrischen Anlage vorzunehmen.

Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist werkseitig für einphasigen Wechselstrom (230V 1N~50Hz) ausgelegt und verfügt über ein Anschlusskabel H05VV-F 3G4mm^2 für den Anschluss an eine Klemmleiste. Die Adern des Anschlusskabels sind wie folgt gekennzeichnet: Außenleiter L - BN - braun, Neutralleiter N - BU - blau, Schutzleiter PE - GNYE - gelb-grün.



Das Gerät an eine zwei- oder dreiphasige Stromversorgung (400/230 V) angepasst werden, indem die Klemmen der Klemmenleiste entsprechend der nachstehenden Schaltplantabelle, Punkt 2 und Punkt 3, gebrückt werden und indem anstelle des mit dem Gerät mitgelieferten Kabels ein der Tabelle entsprechendes Anschlusskabel verwendet wird. Verwenden Sie die mit dem Gerät mitgelieferten Brücken, um die Verbindungen herzustellen. Um Zugang zur Klemmleiste zu erhalten, müssen Sie die Anschlussabdeckung abnehmen, indem Sie die Verschlüsse mit einem Schlitzschraubendreher entriegeln.



Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung des Geräts richtig gewählt ist.
Es ist verboten, die Kabelenden durch Löten zu verstärken.
Das Anschlusskabel muss in der Zugentlastung des Geräteanschlusses befestigt werden, die für Kabel mit einem Durchmesser von 7 bis 15 mm ausgelegt ist.

Achtung. Denken Sie daran, die Schutzschaltung an die Anschlussklemme des Geräts, die mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet ist, anzuschließen. Die Stromzufuhr zum Gerät muss mit einem Sicherheitsschalter versehen sein, der die Stromzufuhr im Notfall unterbricht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.
Bevor Sie das Gerät an den Netzstrom anschließen, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und im Anschlussplan.

Achtung. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer eine „Bescheinigung über den Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation“ auszustellen. Wenn Sie das Gerät anders als in der Abbildung gezeigt anschließen, kann es beschädigt werden.

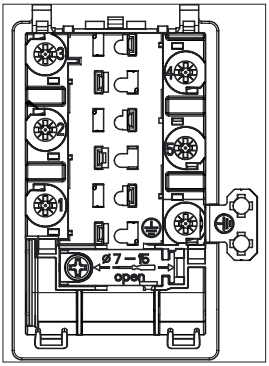
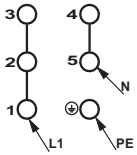
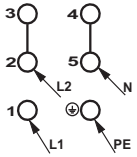
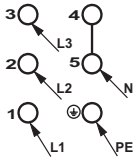


Diagramm der möglichen Anschlüsse

Achtung. Die Spannung der Heizelemente beträgt 230V.
Für jeden Anschluss muss der Schutzleiter an eine PE-Klemme ⏚ angeschlossen werden.

				Empfohlenes Anschlusskabel
1	Einphasiger 230 V-Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 und 4-5, Schutzleiter an ⏚ .	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm²
2	Zweiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter Brücken verbinden die Klemmen 2-3 und die Klemmen 4-5, Schutzleiter an ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
3	Dreiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 4-5, Außenleiter an 1, 2 und 3, Neutralleiter an 4-5, Schutzleiter an ⏚ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Außenleiter; N - Neutralleiter; PE - Schutzleiter
Die Pfeile in den obigen Diagrammen zeigen, wo die Leiter angeschlossen sind.

Achtung. Bei einer Beschädigung des Netzkabels, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

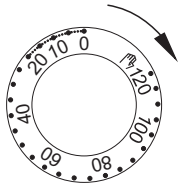
Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- Vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig! Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

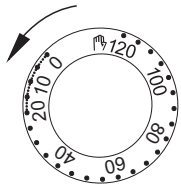
Mechanischer stopper

Der Stopper dient zum Steuern der Arbeit des Backofens. Man kann ihn für den Bereich zwischen 0 und 120 Minuten einstellen. Nachdem die eingestellte Zeitspanne beendet ist, ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.
Programmieren – den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Zeit einstellen.



Steht der Drehknopf in Lage „0“, beginnt der Backofen nicht mit der Arbeit.

Wollen Sie auf die Funktion des Stoppers verzichten, drehen Sie den Drehknopf in die Lage ✋.

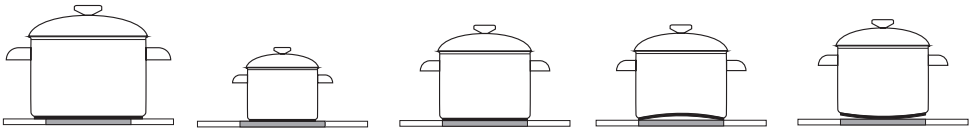


Bemerkung
In einem Bereich von 0 bis 10 Minuten soll der Minutenzeiger zuerst um ca. 90° gedreht und dann auf die gewünschte Arbeitszeit eingestellt werden.“

BEDIENUNG DER KOCHFLÄCHEN

Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Koch fläche möglichst genau angepasst sein. **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden.
Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.

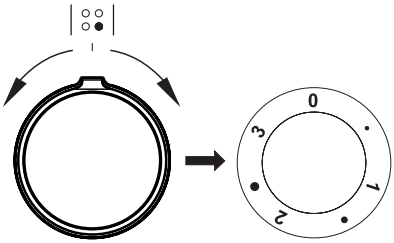


FALSCH FALSCH RICHTIG FALSCH FALSCH

Die richtige Heizleistung
Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht.
Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen

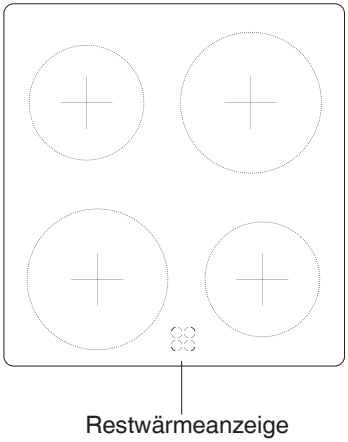
Beispiele für Reglereinstellungen

0	Aus
•	MIN. Warmhalten
1	Dünsten von Gemüsen,Schonendes Kochen
•	Kochen von Suppen, mehreren Speisen
2	Schwaches Braten
●	Anbraten von Fleisch, Fisch
3	MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten



Restwärmeanzeige

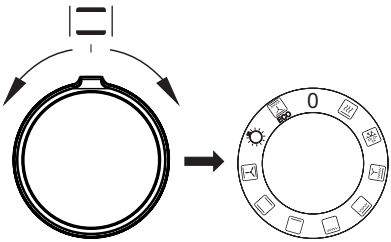
Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeigefeldes signalisiert.
Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.
Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

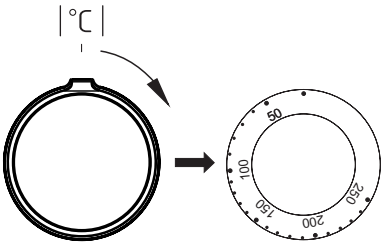


Funktion und Bedienung des Backofens

Backofen mit Heißluft (mit Gebläse)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze Grillhitze erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.





Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die ● / 0 Position zu drehen.

Achtung! Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0	Nullstellung
	Schnelles Aufheizen: Eingeschaltet sind Heißluftheizung und der Grillhitze. Zum Vorwärmen des Backofens.
	Auftauen: Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.
	Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum- Grill): Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.
	Supergrill: Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.
	Grill: Das sog. „Oberflächengrillen” wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).
	Unterhitze: Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unter¬hitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).

	Unter- und Oberhitze: Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.
	Gebläse sowie Unter- und Oberhitze: Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).
	Backofen-Beleuchtung: Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.
ECO	Heizfunktion ECO: Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stelung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung" leuchten.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.
Um den Grill einzuschalten

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist:
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 200°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- Die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- Man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art des Backens oder Bratens	Backofen Funktion	Temperatur [^{0}C]	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen/ Muffins	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (Min.)
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Napfkuchen/ Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Bratwürste		200	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

[2)] Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer [2] (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Gebäckblech	3		155 [1]	23 - 26 [2]
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Gebäckblech	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten
[2] Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunk-tion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weiß-brot-Toasts	Grillrost	4		200 [1]	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		200 [2]	2 - 3
Rind-fleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		200 [1]	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

[1] Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.
[2] Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunk-tion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähn-chen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.
Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position ● / 0 befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzng des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.

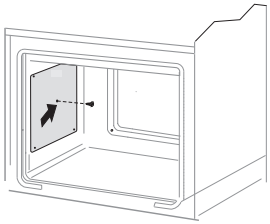
Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden.
  Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplitterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

Wichtig!
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.
Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

- Die Kochherde, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstreinigenden Emaille beschichtet ist, ausgestattet. Durch die Beschichtung mit dieser Emaille können Fett- oder Speisereste von sich beseitigt werden, vorausgesetzt dass sie nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind (die Speise- und Fettreste sind möglichst schnell zu entfernen, wenn sie noch nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind, so kann man eine lange Selbstreinigung des Backofens vermeiden). Um den Backofen von sich reinigen zu lassen, sollte dieser für eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C eingeschaltet werden. Sind die Speisereste klein, kann dieser Prozess verkürzt werden.

Wichtig!
Da der Prozess der Selbstreinigung mit Stromverbrauch verbunden ist, sollte der Grad der Verschmutzung vor jeder Reinigung überprüft werden. Sollte der Rückgang der selbstreinigenden Eigenschaften der Einlagen festgestellt werden, können sie durch neue ersetzt werden. Die Einlagen sind bei den Sevicestellen oder im Handel erhältlich. Sollte eine traditionelle Reinigungsmethode gewählt werden, muss beachtet werden, dass die Emaille gegen Abrieb empfindlich ist und für die Reinigung weder ätzende Reinigungsmittel noch harte Tücher eingesetzt werden dürfen.



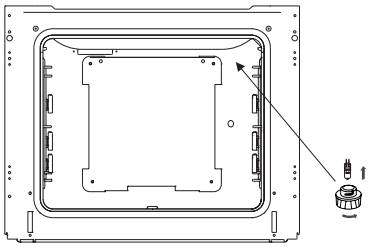
Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf ● / 0 drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte ersetzen:

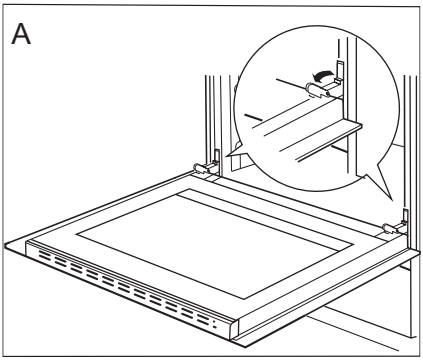
1. Spannung 230 V
2. Leistung 25 W
3. G9.

- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Abdeckung einschrauben.



Backofentür aushängen

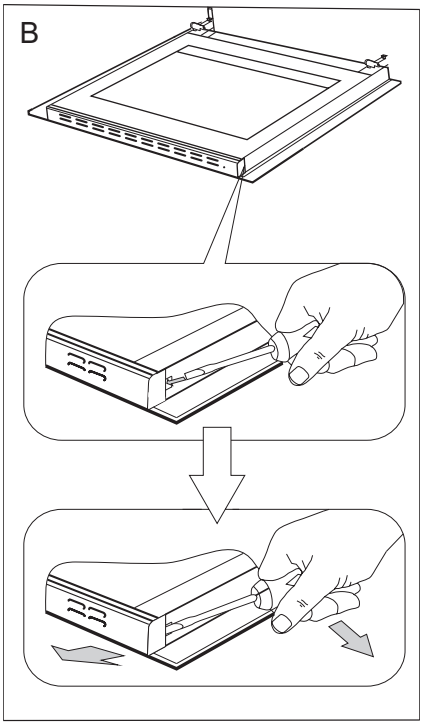
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

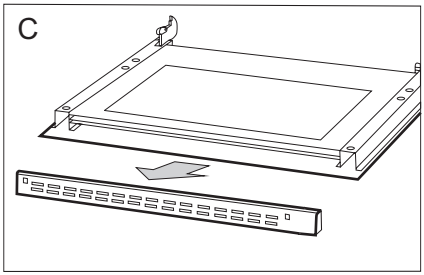


Klappbügel nach oben drücken

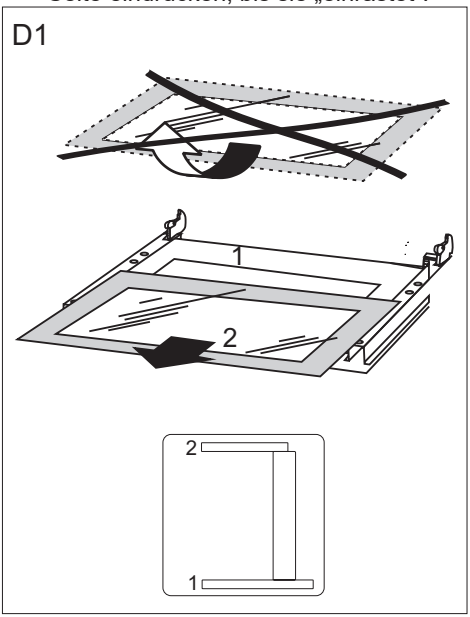
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
   Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet". Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet".



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden

Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Defekte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

Hinweis! Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 9,3 kW
Kochfeld	5,8 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 50 x 60 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die in der Europäischen Union gelten.
Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).
Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	ECO
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	ECO
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	ECO

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

CE-Konformitätserklärung:

Übereinstimmungserklärung des Herstellers
Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat FAGOR is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

FAGOR

Opgelet! Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.
Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.
De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- WAARSCHUWING: Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- WAARSCHUWING: Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.

- WAARSCHUWING: Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Na afloop van het bakken zal de ventilator nog enige tijd doorwerken om te zorgen voor snelle afkoeling en langere storingsvrije werking van de oven.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Opgelet. Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.

Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.

- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,…) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschaft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- Instructie voor uitvoering van de aarding: Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- WAARSCHUWING: De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.
- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en

verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.

- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.
- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg.
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.
- Om oververhitting te voorkomen, mag dit apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen. Meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Service en reparatie

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

ENERGIEBESPARING

Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen.
- Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigd raken.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Kies een pan die de juiste grootte heeft ten opzichte van de hoeveelheid voedsel die u wilt koken. Kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt. Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.
- Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden. Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.
- Gebruik de restwarmte in de oven. Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.
- Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers. Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

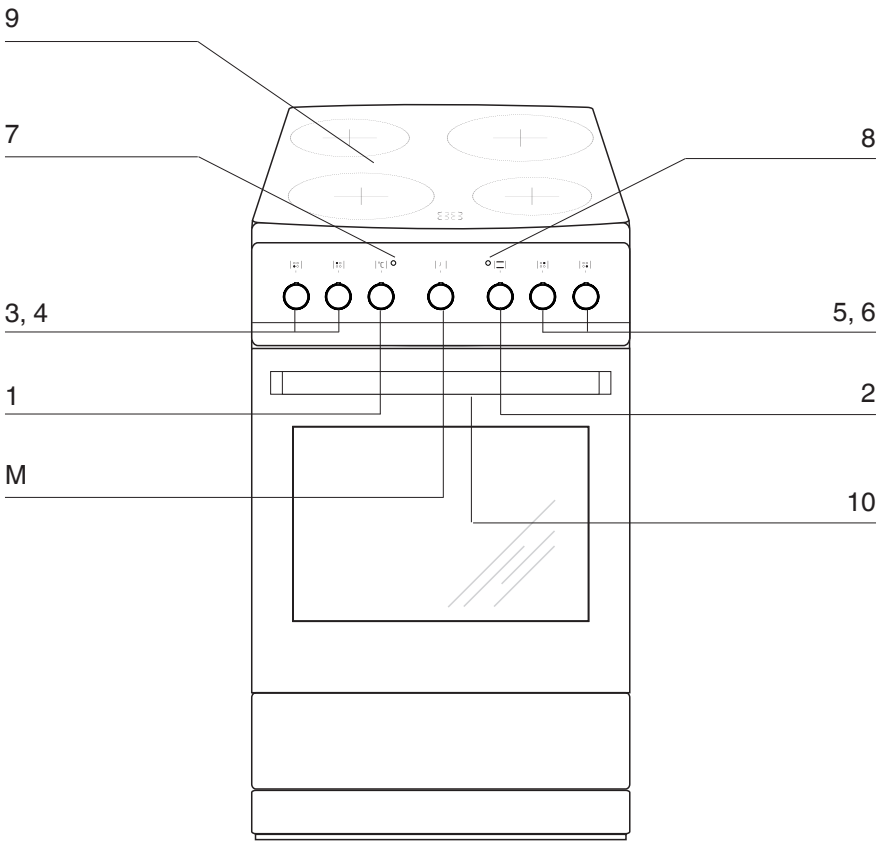
RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TO ESTELLEN

Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

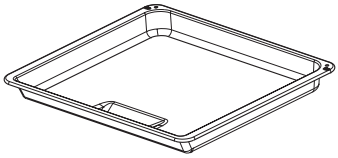


M : Machanische timer
1: Draaiknop van de temperatuurregelaar
2: Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven
3, 4, 5, 6: Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten
7: Controlelampje van de temperatuurregelaar
8: Controlelampje voor de werking van het fornuis
9: Keramische plaat
10: Greep van de deur van de oven

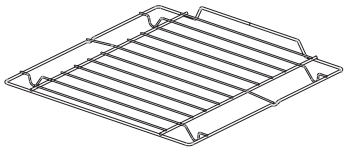
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen
Kookzone linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	18,0 cm	1,7 kW
Kookzone rechtsachter	18,0 cm	1,7 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	1,5 kW

Uitrusting van het fornuis



Bakplaat voor gebraad



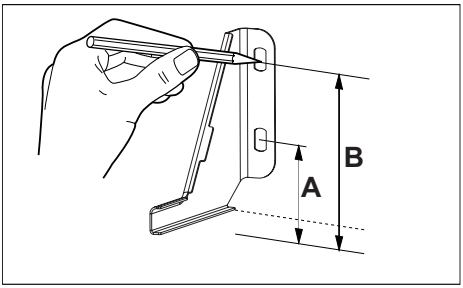
Grillrooster

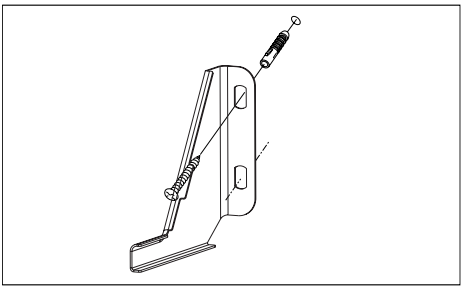
Opstelling van het fornuis

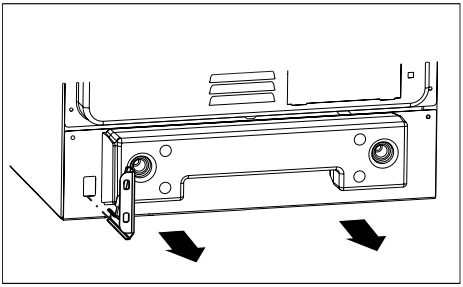
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken. Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

MONTAGE VAN DE BEVEILIGING TEGEN HET OMVALLEN VAN HET FORNUIS

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.
Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.





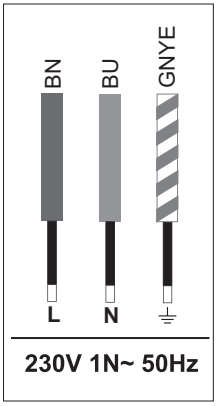


Elektrische aansluiting

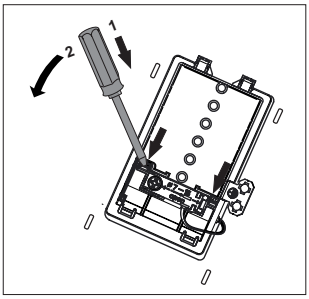
Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde elektricien. Er mogen geen aanpassingen of opzettelijke wijzigingen in de elektriciteitsvoorziening worden uitgevoerd.

Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05VV-F 3G 4 mm^2 aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardedraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 2 en item 3 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbindingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toegang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.

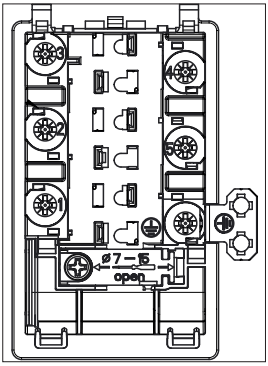


Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.
Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

Waarschuwing. Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met ⏚. De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn.
Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

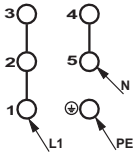
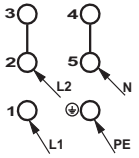
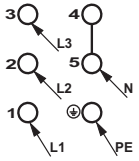
Waarschuwing. De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.

Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het apparaat beschadigd raken.



Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.
In geval van een aansluiting moet de aardedraad worden aangesloten op de ⏚ PE-aansluitklem.

				Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardedraad op de aardingsklem ⏚ aangesloten.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm²
2	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardedraad op de aardingsklem ⏚ aangesloten.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
3	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aardedraad op de aardingsklem ⏚ aangesloten.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aardedraad
De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.

Waarschuwing: Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gekwalificeerde vakman.

BEDIENING

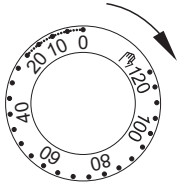
Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- Neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- Schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- Warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

Belangrijk! Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

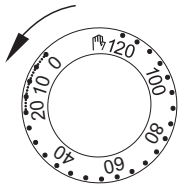
Mechanische timer

De timer wordt gebruikt om de werking van de oven te regelen. De timer kan worden ingesteld in een bereik van 0 tot 120 minuten. Na het verlopen van de ingestelde tijd geeft de timer een geluidssignaal en schakelt de oven zich automatisch uit.
Programmeren - draai de knop met de klok mee en stel de gewenste tijd in.



Wanneer de knop op "0" is ingesteld, start de oven niet.

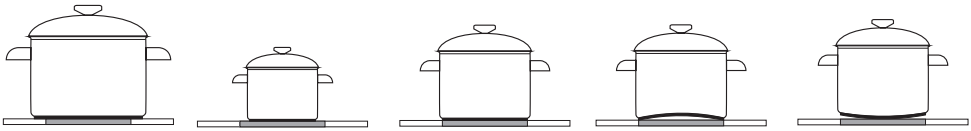
Als u niet van plan bent om gebruik maken van de timerfunctie dient de knop in de positie te worden ingesteld.



Opgelet.
In het bereik van de gemeten tijd van 0-10 minuten dient de tijdknop van de timer eerst ca 90 graden te worden omgedraaid en vervolgens op de gewenste werktijd te worden ingesteld.

Keuze van de potten en pannen

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemgrootte en vorm die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van het kookveld. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Hou er rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben. Het is aan te raden om potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken. Als het oppervlak van de kookvelden en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.

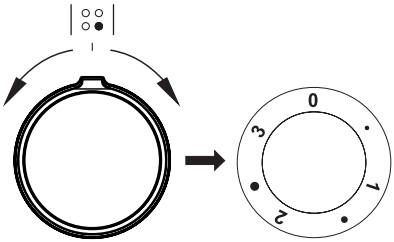


Keuze van het verwarmingsniveau

De kookvelden hebben verschillende verwarmingsvermogens. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

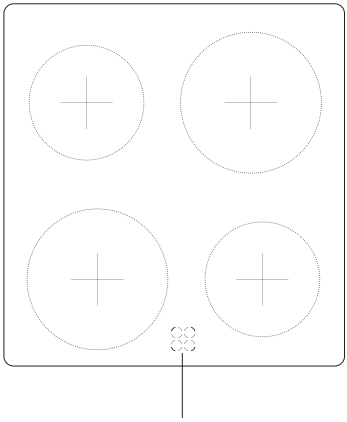
Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

0 Uitschakelen
• MIN. Opwarmen
1 Stoven van groenten, langzaam koken
• Koken van soepen, grotere hoeveelheden
2 Langzaam braden
● Aanbraden van vlees, vis
3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden



Verwarmingsindicator

Als de temperatuur van een kookveld meer dan 50ºC bedraagt, wordt dit aangegeven door het gepaste veld van de indicator.
De verwarmingsindicator van een kookveld waarschuwt de gebruiker zodat hij het aanraken van een heet kookveld kan vermijden.
Na het uitschakelen van de verwarming van een kookveld, zal het veld nog voor ong. 5-10 minuten de vergaarde warmte behouden, die bv. benut kan worden voor het opwarmen of warm houden van spijzen zonder dat de verwarming van het veld nog moet aangeschakeld worden.



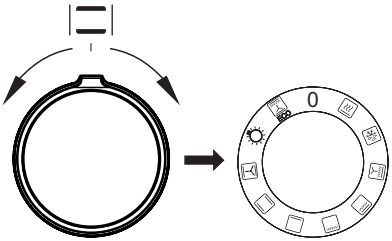
Verwarmingsindicator van een kookveld

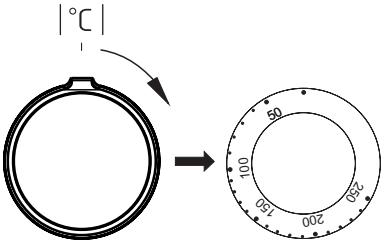
Functies van de oven en bediening.

Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator)

De oven wordt verwarmd met behulp van verwarmingselementen onder en boven en een grillelement. U bedient de oven met behulp van de functiedraaiknop – om de gekozen functie in te stellen zet u de draaiknop op de gewenste positie;

Met behulp van de temperatuurregelaar – om de gekozen functie in te stellen zet u de draaiknop op de gewenste positie;





U schakelt het apparaat uit door beide draaiknoppen in de positie ● / 0 te zetten.

Waarschuwing! Als u een verwarmingsfunctie kiest schakelt de verwarming (verwarmingselement, grill etc.) pas in nadat u de temperatuur heeft ingesteld.

0	Oven is uitgeschakeld
	Snel verwarmen: Het bovenste heteluchtverwarming en de grillelement zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.
	Ontdooien: Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.
	Ventilator en grillelement aan: Als u de draaiknop in deze positie zet, gaan zowel de ventilator als het verwarmingselement van de grill aan. In de praktijk betekent dit dat het grillproces versnelt en de smaak van het gerecht verbetert. Grill altijd met een gesloten ovendeur.
	Verbeterde grill (Supergrill): Met deze functie kunt u tegelijkertijd het bovenste verwarmingselement en het grillelement inschakelen. Hiermee verkrijgt u een hogere temperatuur in het bovenste gedeelte van de ovenruimte, waardoor u grotere porties kunt bruinen en grillen.
	Ingeschakelde grill: U gebruikt de grill voor het bereiden van kleine porties vlees: steaks, schnitzels, vis, toast, worstjes (de dikte van het gegrilde gerecht mag niet groter zijn dan 2-3 cm, tijdens het grillen moet u het gerecht keren).
	Ingeschakeld verwarmingselement onder: Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven uitsluitend met behulp van het verwarmingselement onder verwarmd. Afbakken van taarten met alleen onderwarmte (bv. vochtige cakes met fruitvulling).

	Ingeschakelde verwarmingselementen boven en onder: Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Bij uitstek geschikt voor het bakken van taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarming van de oven en toepassing van donkere bakplaten noodzakelijk) op één niveau.
	Ingeschakelde ventilator en verwarmingselementen boven en onder: Deze instelling van de draaiknop is het meest geschikt voor het bakken van taarten. Conventionele oven in combinatie met de ventilator (aanbevolen voor bakken).
	Onafhankelijke ovenverlichting: Zet de knop in deze positie om de ovenruimte te verlichten.
ECO	Vervarmingsfunctie ECO: Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Controlelampje

Wanneer de oven aanstaat, gaan twee lampjes branden, een oranje en een rood lampje. Het oranje lampje toont aan dat de oven aanstaat. Het rode lampje dooft wanneer de oven de aangeduide temperatuur bereikt heeft. Wanneer het recept voorziet dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst dient te worden, wacht dan tot het rode lampje voor de eerste keer dooft. Tijdens de bereiding zal het lampje regelmatig doven en opnieuw gaan branden (stabiel houden van de temperatuur van de oven). Het oranje lampje gaat eveneens branden wanneer de gebruiker de functie «Verlichting van de oven» kiest.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.
Om de grill aan te schakelen moet u:

- De draaiknop van de oven op de stand
- De oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur),
- De bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen,
- De deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 200°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet! Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.
Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden.
Laat geen kinderen bij de oven komen.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- Het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- Gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- We raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- Als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- Voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- Het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- De baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- De parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- Indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- Bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- Het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

Verwarmingsfunctie ECO

- Bij gebruik van de functie ECO start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- Het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- Tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (ºC)	Niveau	Tijd* (min.)
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Soort gerecht	Verwarmingsme-thode	Temperatuur [ºC]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		200	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

De tijden gelden voor gerechten die in een koude oven zijn geplaatst. Bij een voorverwarmde oven moet u de tijd verminderen met ongeveer 5-10 minuten.

[1)] Voorverwarmen

[2)] Bakken van kleinere gerechten

Opgelet: De bakparameters die in de tabel staan vermeld zijn ter oriëntatie. U kunt ze op grond van uw ervaring of culinaire smaak veranderen;

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd [2] (min.)
Kleine taart	Bakblik	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Bakblik	3		155 [1]	23 - 26 [2]
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

[2] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		200 [1]	1,5 - 2,5
	Rooster	4		200 [2]	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		200 [1]	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

[1] Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.
Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand ● / 0 staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Reiniging na elk gebruik

- Licht, niet aangebrand vuil moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**

Opmerking: let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

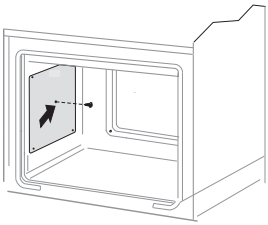
Opgelet.

Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

- Fornuizen zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand (etensresten en vet moeten zo snel mogelijk verwijderd worden, wanneer ze nog niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresten zijn, kunt u dit proces inkorten.

Belangrijk!
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend email gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



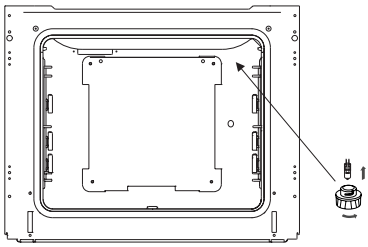
Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

- Stel alle draaiknoppen in op stand ●/0 en schakel de voeding uit.
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe:

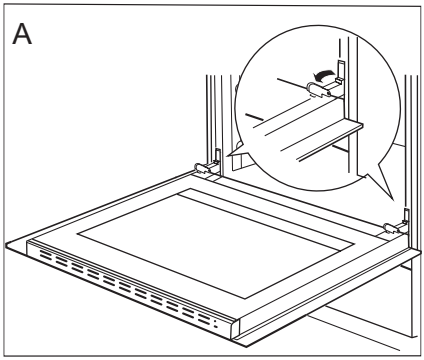
1. Spanning 230 V
2. Vermogen 25 W
3. G9

- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het omhulsel van het lampje in.



Afnemen van de deur

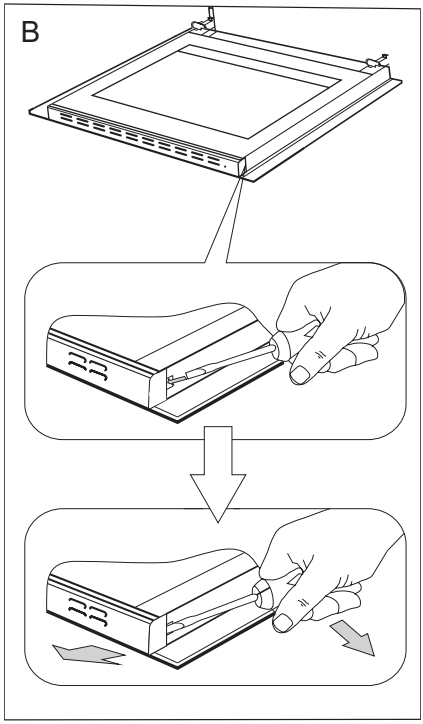
Het is mogelijk om de ovendeur los te maken van de oven om betere toegang te krijgen tot de ovenruimte. Maak hiertoe de deur open en buig het beveiligingselement dat in de scharnier is geplaatst naar boven (afb. A). De deur enigszins sluiten, optillen en naar voren afnemen. Om de deur weer in de oven te monteren, voert u de handelingen in omgekeerde volgorde uit. Zorg ervoor dat u bij het terugplaatsen de uitsparing in de scharnier goed op het uitsteeksel in de scharnierhouder plaatst. Nadat u de deur in de oven heeft geplaatst, moet u het beveiligingselement losmaken en goed aandrukken. Onjuiste positionering van het beveiligingselement kan beschadiging van de scharnier veroorzaken, wanneer u de deur sluit.

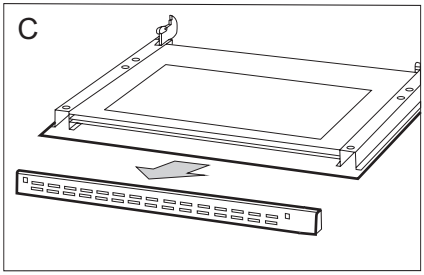


Buigen van de beveiligingselementen van de scharnieren

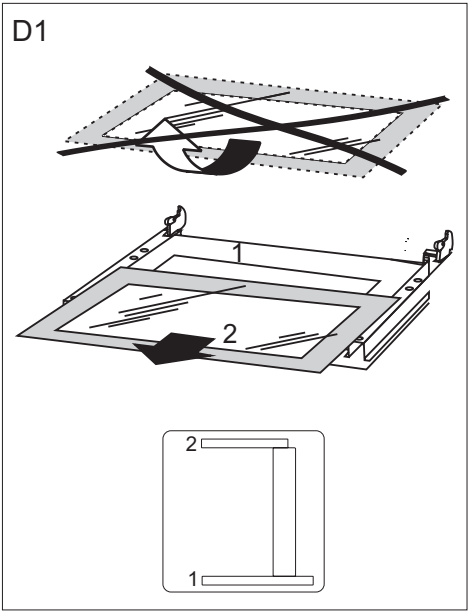
Uitnemen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder bovenrand van de deur. (fig.B, C)





3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D1.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel. Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.



HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- De werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- De elektrische voeding ontkoppelen
- Een herstelling aanvragen
- Sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	SOLUTION
Het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
De verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	9,3 kW
Kookplaat	5,8 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 50 / 60 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.
De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).
De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	ECO

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent:

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

En dat het product daarom gemerkt is met CE en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex

Tous les papiers se recyclent, pensez au tri.

PAPIERS À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr